

## 油は「おいしい」のか？

油そのものには、これといった特徴的な味がありませんね。実そのものが油になるオリーブオイルは別として、多くの精製油はほとんど無味です。

では、こうした味の無い油を「おいしい」と感じるのはなぜでしょうか？

最近の研究で、精製された油のうちのある種の成分に、舌の奥にある味にかかわる神経を介して、脳を興奮させる作用があることが明らかになってきました。

つまり、油そのものに、人間のある種の感覚が「おいしい」と反応しているようなのです。

もちろん、これに加えて、視覚で感じる料理のおいしさや、料理からのにおい、さらに口に入ったときの感触なども、油をおいしいと感じさせる要素になります。

フランスの神経生理学者、パトリック・マックレオは、「風味を感じるのは95%が嗅覚で、5%が味覚、おもな情報の過半数は鼻腔から脳へと伝わる」といっています。

五感を総動員して感じるのが「おいしさ」。人間は味覚だけでなく、五感をフルに使って食べものを味わっているのですね。